

Bestehende Weinnamen – technische Unterlage

I. EINZUTRAGENDE(R) NAME(N)

Ahr (de)

II. ANGABEN ZUM ANTRAGSTELLER

<i>Name und Funktion:</i>	Bundesland Rheinland-Pfalz Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten
<i>Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)</i>	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
<i>Staatsangehörigkeit:</i>	Deutschland
<i>Anschrift:</i>	1 Kaiser-Friedrich-Straße 55116 Mainz Deutschland
<i>Tel.:</i>	0049-06131 - 16 - 0
<i>Fax:</i>	0049-06131 - 16 - 4646
<i>E-Mail-Adresse(n):</i>	poststelle@mulewf.rlp.de

III. PRODUKTSPEZIFIKATION

<i>Status:</i>	Beigefügt
<i>Dokumentenname</i>	gU Ahr_111215.pdf

IV. NATIONALE GENEHMIGUNGSENTSCHEIDUNG:

<i>Rechtsgrundlage:</i>	Die einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung erfolgte mit Anordnung des Reichsnährstandes für Wein (Bekanntmachung des HVGartenWi. vom 7. Januar 1936 betr. Kennzeichnung von Wein (RNVBl. S. 17)).
-------------------------	---

V. EINZIGES DOKUMENT

<i>Einzutragende(r) Name(n)</i>	Ahr (de)
<i>Entsprechende(r) Begriff(e):</i>	
<i>Traditionell verwendeter Name:</i>	Nein
<i>Rechtsgrundlage für die übermittelten Änderungen:</i>	Artikel 118s der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007
<i>Diese technischen Unterlagen enthalten Änderungen im Einklang mit:</i>	
<i>Art der geografischen Angabe:</i>	g.U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung

1. KATEGORIEN VON WEINBAUERZEUGNISSEN

1. Wein
5. Qualitätsschaumwein
8. Perlwein

2. BESCHREIBUNG DES WEINS / DER WEINE

Analytisch und Organoleptisch

<i>Analysemerkmale:</i>	
<p>Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 26 der VO (EG) Nr. 607/2009 zu ermitteln sind, sind verbindlich vorgegebene Werte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen bzw. dürfen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorhandener Alkoholgehalt von mindestens 5,5%vol bei Beerenauslese etc. bzw. 7,0%vol bei Qualitätswein • Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung max. 15%vol • Gesamtzuckergehalt gemäß Anhang XIV Teil A +B der VO (EG) Nr. 607/2009 <p>Unbeschadet der u. g. Verwendungsbedingungen in Anhang XIV Teil A darf der Zuckergehalt um nicht mehr als 3g/l und von Teil B um nicht mehr als 1g/l von der Angabe auf dem Etikett des Erzeugnisses abweichen.</p>	
Geschmacksangabe bei Stillwein	Zuckergehalt:
trocken	Wenn der Zuckergehalt folgende Werte nicht überschreitet: - 4g/l oder 9g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 2 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt

halb trocken	Wenn der Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, folgende Werte aber nicht überschreitet: - 12g/l oder - 18g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 10 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt.
lieblich	Wenn sein Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, aber nicht mehr als 45 g/l beträgt.
süß	Wenn sein Zuckergehalt mindestens 45 g/l beträgt.

Geschmacksangabe bei Sekt b.A.	Zuckergehalt
brut nature	Wenn sein Zuckergehalt unter 3g/l liegt; diese Angaben dürfen nur für Erzeugnisse verwendet werden, denen nach der zweiten Gärung kein Zucker zugesetzt wurde.
extra brut	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 0 und 6 g/l liegt.
brut	Wenn sein Zuckergehalt unter 12 g/l liegt.
extra trocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 12 und 17 g/l liegt.
trocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 17 und 32 g/l liegt.
halb trocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 32 und 50 g/l liegt.
mild	Wenn sein Zuckergehalt über 50 g/l liegt.

- Gesamtsäure muss mindestens 3,5 g/l betragen
- Gehalte an flüchtiger Säure:
 - a) 18 Milliäquivalent je Liter bei Weißwein und Roséwein,
 - b) 20 Milliäquivalent je Liter bei Rotwein,
 - c) 30 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff Beerenauslese oder Eiswein trägt,
 - d) 35 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff Trockenbeerenauslese trägt.
- Gesamtschwefeldioxidgehalte:

A. Weine

Der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Weine darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten:

 - a) 150 mg/l bei Rotwein;
 - b) 200 mg/l bei Weißwein und Roséwein.

Abweichend davon erhöht sich die Höchstgrenze des Schwefeldioxidgehalts bei Weinen, die einen als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr haben, auf

 - a) 200 mg/l bei Rotwein und
 - b) 250 mg/l bei Weißwein und Roséwein;
 - c) 300 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Spätlese“ trägt;
 - d) 350 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Auslese“ trägt
 - e) 400mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“, oder „Eiswein“ trägt;

B. Sekt b.A.

Der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Sekte b.A. darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch 185 mg/l nicht überschreiten.
- Gehalte an Kohlendioxid:

Der Kohlendioxidgehalt muss bei Qualitätsperlwein bei 20 °C einen auf endogenes gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar aufweisen.

Der Kohlendioxidgehalt muss bei Sekt b.A. in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3,5 bar aufweisen.

Organoleptische Eigenschaften:

An der Ahr werden insbesondere Rotweine und daneben auch traditionell Rosé- und Weißweine hergestellt. Weine aus diesem Ursprung können zur Herstellung von Qualitätsperlwein und Sekt b.A. mit der Ursprungsbezeichnung „Ahr“ verwendet werden.

Die Erzeugnisse der Ahr erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden, wie unter Punkt 8 beschrieben charakteristische Eigenschaften.

- Der Rotwein der „Ahr“ ist in der Farbe hell- bis dunkel rubinrot. Die Frucht-aromen erinnern an Blaubeeren, Trockenfrüchte, Erdbeere und Kirsche. Im Geschmack entstehen hier Weine von besonderer Dichte.
- Der Roséwein der Ahr wird aus roten Rebsorten hell gekellert. Er ist von heller bis blassroter Farbe. Er unterscheidet sich

vom Rotwein durch seine frische, leichtere Art und seinen geringeren Tanningehalt.
 •Der Weißwein der Ahr hat hellgrün bis gelbe Farbe. Er erinnert an Pfirsich- und Zitrusaromen. Die Säure ist geschmacklich deutlich wahrnehmbar.

3. TRADITIONELLE BEZEICHNUNGEN

a. Buchstabe a)

Winzersekt (**)
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)
Qualitätssperlwein (**)
Qualitätswein
Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat(*))

b. Buchstabe b)

Weissherbst
Riesling-Hochgewächs (*)
Liebfrau(en)milch
Federweisser
Classic

4. WEINBEREITUNGSVERFAHREN

a. Önologische Verfahren

Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung

<i>Art des önologischen Verfahrens:</i>	Spezifisches önologisches Verfahren
<i>Beschreibung des Verfahrens:</i>	
5.1. Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte (Angabe in %vol potentieller Alkohol / °Öchsle)	
5.1.1. Qualitätswein	
Rebsorte Riesling	6,7%vol / (55° Öchsle)
Rebsorten Weißer Burgunder, Ruländer, Blauer Frühburgunder, Müllerrebe und Blauer Spätburgunder	8,3%vol / (65° Öchsle)
Rebsorte Dornfelder	8,8%vol / (68° Öchsle)
alle übrigen Rebsorten	7,5%vol / (60° Öchsle)
5.1.2. Prädikatswein	
5.1.2.1. Kabinett	
alle Weißweinsorten	10,0%vol / (76° Öchsle)
alle Rotweinsorten	10,6%vol / (80° Öchsle)
5.1.2.2. Spätlese	
Rebsorten Weißer Burgunder, Müller-Thurgau und Riesling	10,6%vol / (80° Öchsle)
alle übrigen Weißweinsorten	11,7%vol / (87° Öchsle)

alle Rotweinsorten	11,4%vol / (85° Öchsle)
5.1.2.3. Auslese	
Rebsorten Weißer Burgunder, Müller-Thurgau und Riesling	11,9%vol / (88° Öchsle)
alle übrigen Weißweinsorten	12,7%vol / (93° Öchsle)
alle Rotweinsorten	12,2%vol / (90° Öchsle)
5.1.2.4. Beerenauslese alle Rebsorten	15,3%vol / (110° Öchsle)
5.1.2.5. Trockenbeerenauslese alle Rebsorten	21,5%vol / (150° Öchsle)
5.1.2.6. Eiswein alle Rebsorten	15,3%vol / (110° Öchsle)
5.1.3. Sekt b. A., Winzersekt	
Rebsorte Riesling	6,1%vol / (51° Öchsle)
alle übrigen Rebsorten	7,0%vol / (57° Öchsle)
5.2. Anreicherung	
Qualitätsweine dürfen auf bis zu 15%vol enthaltener Alkohol angereichert werden. Prädikatsweine dürfen nicht angereichert werden.	
5.3. Süßung	
Süßung ist ausschließlich mit Traubenmost erlaubt.	
5.4. Teilweise Entalkoholisierung, Konzentration und Verwendung von Eichenholzstücken sind bei Prädikatswein nicht erlaubt.	
5.5. Mischung und Verschnitt	
Außer zur Herstellung von Rotling gem. § 32 Abs. 2 WeinV ist das Vermischen oder der Verschnitt von Erzeugnissen aus Rotweintrauben mit Erzeugnissen aus Weißweintrauben nicht zulässig.	
5.6. Im Übrigen sind für die Herstellung die önologischen Verfahren gem. Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 zugelassen.	

b. Höchsterträge

<i>Höchstertrag:</i>
Der Hektarhöchstertrag ist auf 100 hl/ha festgesetzt.

5. ABGEGRENZTES GEBIET

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Gemeinden Ahrbrück, Altenahr, Dernau, Grafschaft, Mayschoß, Rech und Bad Neuenahr-Ahrweiler im Landkreis Ahrweiler des Landes Rheinland-Pfalz.
Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A. oder Qualitätsperlwein mit dem geschützten Namen „Ahr“ muss im Anbaugebiet, in einem anderen Anbaugebiet des Landes Rheinland-Pfalz oder in einem Anbaugebiet eines benachbarten Landes erfolgen.

a. NUTS-Gebiet

DEB	RHEINLAND-PFALZ
DE	DEUTSCHLAND

b. Karten des abgegrenzten Gebiets

<i>Anzahl beigefügte Karten</i>	0
---------------------------------	---

6. WEINTRAUBEN

a. Inventar der wichtigsten Rebsorten

13 Regent
11 Schwarzriesling
09 Kerner
08 Weißer Burgunder
07 Blauer Portugieser
06 Ruländer
04 Dornfelder
03 Blauer Spätburgunder
02 Müller Thurgau
01 Weißer Riesling

b. Vom OIV aufgelistete Rebsorten

Domina N
Cabernet Dorsa N
Hegel
Neronet N
Rotberger N
Merlot N
Ortega
Weißer Burgunder B
Cabernet Cortis
Cabernet Cubin
Cabernet Mitos
Grauer Burgunder G
Weißer Riesling B
Kerner B
Dornfelder N
Palas
Würzer B
Solaris B
Huxelrebe B
Cabernet Sauvignon
Chardonnay B
Dakapo N

Johanniter B
Bacchus B
Regner B
Regent N
Blauer Zweigelt N
Müller Thurgau B
Acolon
Saphira
Roter Traminer Rs
Optima 113 B
Blauer Frühburgunder N
Blauer Spätburgunder N
Blauer Portugieser N
Früher Malingre B
Dunkelfelder N
Saint-Laurent N
Müllerrebe N

c. Andere Sorten

Cabernet Franc

7. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

Angaben zum geografischen Gebiet

8.1. Geografische Verhältnisse

8.1.1. Landschaft und Morphologie

Das Gebiet liegt im Rheinischen Schiefergebirge und gehört landschaftlich zur nördlichen Osteifel. Weinbau wird im ca. 18 km langen Flussabschnitt der Ahr zwischen Altenahr und Bad Neuenahr betrieben. Die Talsohle liegt bei ca. 150 m NN im Westen und ca. 100 m NN im Osten. Sie ist im Westen 50 bis 150 m, zwischen Rech und Dernau 200 bis 250 m breit und besitzt steile bis sehr steile 150 bis 200 m hohe Talhänge. Die Rebflächen im östlichen Teil des Weinbaugebietes liegen vorwiegend auf flachen Hanglagen, wenigen Steillagen sowie Verebnungen der höheren Flussterrassen. Ausnahmen sind der Lohrsdorfer Kopf und die Landskrone mit überwiegend Steillagen. 69% der Rebflächen weisen eine Hangneigung über 30% aus.

8.1.2. Geologie

Das Weinbaugebiet liegt vollständig im Bereich des Nordflügels des Ahr-Sattels mit überwiegend Sandsteinen („Grauwacken“) und nachgeordnet Tonschiefern des oberen Mittelsiegen (Unterdevon). Während im Westteil des Gebietes die Sandsteine und Tonschiefer als harte graue Festgesteine ausgebildet sind, treten sie im Ostteil vorwiegend als tiefreichend und intensiv verwitterte halbfeste bis lockere und häufig bunt verfärbte Gesteine (Saprolith) auf. Rebflächen auf Kies- und Lehmen der Talauen sowie der Mittel- und Hauptterrassen der Ahr haben im gesamten Weinbaugebiet eine recht weite Verbreitung. Häufig sind die Mittel- und Hauptterrassenverebnungen mit mächtigem Löss und Lößlehm bedeckt.

8.2. Natürliche Einflüsse

Die Wetterdaten stellen sich im Jahresmittel mit Tagesdurchschnittstemperaturen von 9,8° C, einer Jahresniederschlagsmenge von durchschnittlich 650 mm und etwa 1450 Sonnenscheinstunden dar.

8.3. Menschliche Einflüsse

Die kleinräumige Struktur und die Steillage begrenzen die technische Mechanisierung der Rebanlagen. Deshalb werden

die Rebanlagen mit hohem Arbeitseinsatz gepflegt. Intensive Pflege wirkt sich stabilisierend auf Erträge aus. Sie fördert in hohem Maße die Qualität des Lesegutes hinsichtlich des natürlichen Mindestalkoholgehalts, der Ausprägung der Aromen und der Harmonie der Säure des Weines. Die lange Vegetationsperiode in Verbindung mit der besonderen Topographie des Anbaugebietes, den kleinklimatischen Bedingungen und der charakteristischen Zusammensetzung des Bodens bestimmen die Typologie der Weine mit der geografischen Angabe „Ahr“. Sie führen zu einer entsprechenden Ausprägung des Rebsortentyps mit feinen, aber klaren Aroma- und Geschmacksnoten. Die dominierenden Schiefer- und Grauwackeböden bedingen eine hohe Mineralität der Weine. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition.

Angaben zum Erzeugnis:

8.4 Kategorien von Erzeugnissen

Die unter Punkt 8.1 - 8.3 erläuterten Zusammenhänge beziehen sich auf die Erzeugung des Ausgangsproduktes der Traube, die aufgrund der unterschiedlichen Böden und Bearbeitung eine unterschiedliche Prägung erhalten. Nach der Ernte erfolgt die Einstufung in die entsprechenden Qualitätsstufen der Weinerzeugung.

8.4.1. Erzeugnisarten „Wein“

Qualitätsweine müssen die im Punkt 5.1.1. benannten Mindestanforderungen je Rebsorten-kategorie erfüllen und dürfen angereichert werden.

Prädikatsweine müssen die unter 5.1.2. aufgeführten Kriterien mindestens erfüllen. Bei der Erzeugung des Grundproduktes der Trauben, die für die Herstellung von Prädikatsweinen vorgesehen sind, kann der Winzer im Laufe der Vegetation durch spezielle Pflegemaßnahmen, wie z. B. Entblätterung der Traubenzonen oder Ausdünnen der Trauben eine bessere Qualität und eine intensivere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe der Traube erzielen. Darüber hinaus kann durch weiteren menschlichen Einfluss (z. B. unterschiedliche kellertechnische Ausbauformen) eine Prägung des Endproduktes Prädikatswein erfolgen.

8.4.2. Erzeugnisart „Perlwein“

Für Qualitätsperlwein muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von Qualitätswein des jeweiligen Anbaugebietes, die unter Punkt 5.1.1 aufgeführt sind, erfüllen. Die Herstellung erfolgt durch Gärung oder den Zusatz von endogener Kohlensäure.

8.4.3. Erzeugnisart „Qualitätsschaumwein.“

Das Grundprodukt muss die unter 5.1.3. benannten Kriterien vorweisen. Je nach Vegetationsstand und Standort müssen die Trauben der für die Erzeugung von Sektgrundwein ausgewählten Weinberge zu einem früheren Zeitpunkt abgeerntet werden, um die für einen Sekt b.A oder Winzersekt prägnante Säurestruktur zu erhalten. Der fertige Sektgrundwein wird dann der zweiten Gärung zugeführt; ggf. in Sektflaschen gefüllt, wenn es sich um die Spezialität des Verfahrens der traditionellen Flaschengärung handelt. Hierbei muss das Erzeugnis mindestens 9 Monate auf der Flasche reifen.

An der Ahr werden insbesondere Rotweine und daneben auch traditionell Rosé- und Weißweine hergestellt. Die Weine aus diesem Ursprungsgebiet können zur Herstellung von Qualitätsperlwein und Sekt b.A, mit der Ursprungsbezeichnung „Ahr“ verwendet werden.

Die Erzeugnisse der Ahr erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden ihre charakteristischen Eigenschaften. Der Rotwein der Ahr ist in der Farbe hell- bis dunkel rubinrot. Die Fruchtaromen erinnern an Blaubeeren, Trockenfrüchte, Erdbeere und Kirsche. Im Geschmack entstehen hier Weine von besonderer Dichte.

Roséweine werden aus roten Rebsorten hell gekeltert. Sie sind von heller bis blassroter Farbe. Sie unterscheiden sich vom Rotwein durch ihre frische, weniger alkoholbetonte Art und ihre geringeren Taningehalte.

Der Weißwein der Ahr ist hellgrün bis gelb in der Farbe. Er erinnert an Pfirsich- und Zitrusaromen. Die Säure ist geschmacklich deutlich wahrnehmbar.

Kausaler Zusammenhang:

8.4 Kategorien von Erzeugnissen

Die unter Punkt 8.1 - 8.3 erläuterten Zusammenhänge beziehen sich auf die Erzeugung des Ausgangsproduktes der Traube, die aufgrund der unterschiedlichen Böden und Bearbeitung eine unterschiedliche Prägung erhalten. Nach der Ernte erfolgt die Einstufung in die entsprechenden Qualitätsstufen der Weinerzeugung.

8. SONSTIGE BEDINGUNGEN

<i>Rechtsrahmen:</i>	Einzelstaatliches Recht
<i>Art der sonstigen Bedingung:</i>	Zusätzliche Etikettierungsvorschriften
<i>Beschreibung der Bedingung:</i>	

Sonstige Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften

Um die vorstehend unter Punkt 4 dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Qualitätsweine, Prädikatsweine, Perlweine b.A. oder Sekte b.A. zuvor eine amtliche Prüfung (siehe Punkt 10) erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sog. AP-Nummer) muss auf dem Etikett angegeben werden.

9. BELEGE**a. Sonstige Unterlagen:**

--

VI. SONSTIGE ANGABEN**1. ANGABEN ZUR ZWISCHENGESCHALTETEN STELLE**

<i>Name der zwischengeschalteten Stelle:</i>	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
<i>Anschrift:</i>	1 Rochusstraße 53123 Bonn Deutschland
<i>Tel.:</i>	0049-22899529 - 3755
<i>Fax:</i>	0049-22899529 - 4432
<i>E-Mail-Adresse(n):</i>	poststelle@bmelv.bund.de

2. ANGABEN ZUR INTERESSIERTEN PARTEI**3. LINK ZUR PRODUKTSPEZIFIKATION**

<i>Link:</i>	<input type="text"/>
--------------	----------------------

4. SPRACHE DES ANTRAGS:**5. LINK ZU E-BACCHUS**